

MENU DINER + SPECTACLE

UN CHOIX DE MENU UNIQUE EST DEMANDÉ POUR LES GROUPES
DE PLUS DE 10 PERSONNES

Entrées/ Starters (1 entrée au choix)

Tartare de daurade royale à la mangue, gingembre, vinaigrette citron vanille et bouquet d'herbes fraîches.
Royal sea bream tartare with mango and ginger, lemon-vanilla vinaigrette and bouquet of fresh herbs.

Œuf bio mollet croustillant au wasabi, chips de lard(**porc**) et salade en folie.
Crispy organic soft-boiled egg with wasabi, bacon chips and mix salad.

Burratina sur son méli-mélo de tomates anciennes, pesto et tapenade d'olive noir, réduction balsamique.
Burratina on the mix heirloom tomatoes, black olive tapenade and pesto, balsamic reduction.

Terrine de foie gras maison, chutney d'oignons au porto et sa brioche toastée. **(Supplément 9€)**
Homemade foie gras terrine, porto onion chutney and toasted brioche. (Extra charge 9€)

Plats/ Main Courses (1 plat au choix)

Filet de bar snacké, légumes printaniers au pesto.
Snacked sea bass, spring vegetables with pesto.

Suprême de volaille fermière, polenta au miel sauce à la sauge
Supreme of free-range chicken, honey polenta with sage sauce.

Risotto forestier cuit au bouillon de légumes, cébette et chips de panais. (Végan)
Forest risotto cooked in the vegetable broth with spring onions and parsnip chips. (Vegan)

Filet de bœuf "Chateaubriand", sauce au poivre noir de Sarawak et pommes mitrilles. **(Supplément 18€)**
Filet of beef "Chateaubriand", pepper sauce and grape potatoes. (Extra charge 18€)

Assortiment de fromages affinés
Selection of vintage cheeses

Ou/ Or

Desserts / desserts (1 dessert au choix)

Savarin au rhum accompagné de fruit de saisons.
Rhum savarin with seasonal fruit.

• Soupe de fraises au pesto de pomme verte et tuile croustillante au thym.
Strawberry soup with the apple pesto, crispy thyme tuile.

Duo Choco croustillant praline et dacquoise cacao.
Duo of crispy praline chocolate and cocoa dacquoise.

FORMULE PUCCINI 120€ TTC / PERS. SOIT 107.58€ HT
ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSONS

Kir vin blanc ou jus de fruit

½ bouteille de vin rouge « Saumur-Champigny »

Ou ½ bouteille de vin blanc « Cheverny »

½ bouteille d'eau minérale et Boisson chaude

FORMULE ROSSINI 135€ TTC / PERS. SOIT 120.08€ HT
ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSONS

Coupe de champagne Bel Canto

½ bouteille vin rouge Graves « Château Haut-Selve »

Ou ½ bouteille vin blanc « Saint Véran »

½ bouteille d'eau minérale et Boisson chaude

FORMULE VERDI 170€ TTC / PERS. SOIT 150€ HT
ENTRÉE + PLAT + FROMAGES + DESSERT + BOISSONS

Coupe de champagne Louis Roederer

½ bouteille vin rouge Lalande de Pomerol « Château de Bel Air »

Ou ½ bouteille de bourgogne blanc Chablis 1^{er} Cru « Laroche Vaudevey »

½ bouteille d'eau minérale, Boisson chaude et Digestif

FORMULE MOZART 195€ TTC / PERS. SOIT 172.73€ HT
CAVIAR 20G + ENTRÉE + PLAT + FROMAGES + DESSERT + BOISSONS

½ bouteille de Champagne Pierre Mignon blanc

Ou ½ bouteille de Champagne Pierre Mignon rosé

½ bouteille d'eau minérale, Digestif et Boisson chaude